14.023 Moravské koláče
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	6,50	6,50	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00
mlieko	4,00	4,00	5,50	5,5	6,50	6,50	8,50	8,50
vajcia	10	0,50	13	0,65	15	0,75	18	0,90
droždie	0,30	0,30	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor kryštálový	0,70	0,70	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20
tuk,/olej	0,50	0,50	0,80	0,80	1,10	1,10	1,20	1,20
múka na dosku	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
lekvár slivkový	2,00	2,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00
vajcia na potretie	4	0,20	5	0,25	6	0,30	7	0,35
tvaroh	4,50	4,50	5,50	5,50	6,50	6,50	8,50	8,50
vajcia	10	0,50	13	0,65	16	0,80	20	1,00
cukor práškový	1,10	1,10	1,20	1,20	1,30	1,30	1,60	1,60
cukor vanilkový	0,15	0,15	0,17	0,17	0,20	0,20	0,25	0,25
posýpka								
múka hrubá	0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90	1,10	1,10
maslo	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
hmotnosť porcie v g	180		230		290		350	

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme, kvások, vajcia, soľ, olej a zvyšné mlieko. Spracujeme vláčne cesto, ktoré dobre vypracujeme a dáme kysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na štvorčeky, rozvaľkáme, naplníme tvarohovou plnkou, zabalíme do guľky, poukladáme na vymastený plech, roztlačíme, v strede urobíme jamku, do ktorej dáme lekvár a posypeme drobenkou. Koláče potrieme rozšľahaným vajcom, necháme vykysnúť a pečieme v mierne vyhriatej rúre do ružova.

Posýpka: maslo necháme zmäknúť, pridáme múku a kryštálový cukor.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2517	604	15,61	16,7	0,0	95,1	2,0	110,9	1,5	0,105	0,1	0,3	1,0	0,8

B	3265	784	19,44	23,6	0,0	120,1	2,5	145,7	1,9	0,136	0,1	0,3	1,5	1,0
C	4023	966	23,67	29,4	0,0	147,5	3,2	174,9	2,4	0,166	0,1	0,4	1,8	1,3
D	4939	1185	29,58	36,5	0,0	179,7	3,9	225,8	3,0	0,213	0,2	0,5	2,4	1,6